



Szervezze velünk karácsonyi-, évváró rendezvényét a Mercure Budapest Budában

Speciális karácsonyi ételek, büfé-, vagy felszolgált menü formájában,
welcome drink (forralt bor, pohár pezsgő vagy narancslé)

Amennyiben rendezvényét legkésőbb 2011.november 15.-ig lefoglalja
10% kedvezményt biztosítunk éttermi szolgáltatásaink áraiból.

Karácsonyi Büfé ajánlatunkból

Waldorf saláta

Mozzarella bazsalikomos paradicsommal

Salátabár zöldsalátákból különböző
dresszingekekkel

Füstölt lazac balzsametes salátaágyon

Gesztenyével töltött pulykamell gyümölcsökkel
Aszalt szilvával mozaikolt vadpástétom áfonyával
Sajtfélítő hazai sajtkülönlegességekkel

Fogasszeletek tejszínes-kapros rákraguban,
zöldséges pennével

Ropogós libacomb almás párolt káposztával
és hagymás tört burgonyával

Borjúérmék gombával és libamájjal
paprikás mártással házi galuskával

Tortellini sajtmártással

Fűszerekkel pácolt báránsült
tárkonyos krémmártással

Mézes krémes

Oroszkrém tortafalatok

Gesztenyekrémmel töltött
aprófánkok csokoládéöntettel

Diós, mákos beigli

4650 HUF/fő

Példa Korlátlan Italcsomagra:

4 órás alap italcsomag (sör, bor,
üdítő, ásványvíz kávé)

1.090 HUF/óra

4 órás bővített italcsomag (alap
italcsomag + magyar szeszek)

1.290 HUF/óra

Kérje Személyre szabott ajánlatunkat:

Ködöböcz Nikoletta

Mice sales coordinator

Tel: 06-30-2509498

Email: h1688-sb3@accor.com

Borsos Gergely

Mice sales coordinator

Tel: 06-30-4079279

Email: h1688-sb1@accor.com

Karácsonyi Menü ajánlatunkból

Karácsonyi Menü I.

Pácolt lazacfilé tatárjával és füstölt
pisztrángok citrusos salátával

Sertés szűzsült erdei gombával,
konyakmártással
grillezett zöldségekkel és röstiburgonyával

Mézparfait karamellás gesztenyével

3.350 HUF/fő

Karácsonyi Menü II.

Libamájfalatok és töltött zöldségek
vitaminsalátával és fokhagymás toattal

Rozéra sült borjúérmék zöldspárgarözsével,
rózsabors mártással és burgonyakrokettel

Amerikai sajtorta erdei gyümölcsraguval

3.350 HUF/fő

Mercure